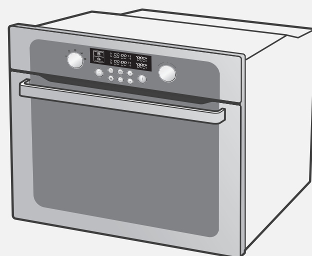
SAMSUNG

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบแบบฝัง



BT63TDST
BT63TDFST
คู่มือผู้ใช้

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้

TH

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาอบแบบฝังของ SAMSUNG
คู่มือผู้ใช้นี้มีข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยเพื่อช่วยเหลือคุณในการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์
โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ ก่อนที่จะใช้เตาอบ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต
สัญลักษณ์ต่อไปนี้ใช้ในบทความของคู่มือผู้ใช้นี้



ข้อมูลสำคัญ



หมายเหตุ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งเตาอบนี้จะต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ผู้ติดตั้งมีหน้าที่ต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักของบ้านตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

ถ้าเตาอบได้รับความเสียหายขณะขนส่ง โปรดอย่าเชื่อมต่อสายไฟ

- ต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟฟ้าหลักของบ้านโดย **ช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต** เท่านั้น
- ในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาดหรือความเสียหายกับอุปกรณ์ อย่าพยายามใช้งานอุปกรณ์
- **การซ่อมบำรุง** จะต้องดำเนินการโดย **ช่างที่ได้รับอนุญาต** เท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อคุณและบุคคลอื่น ถ้าเตาอบของคุณต้องมีการบำรุงรักษา โปรดติดต่อศูนย์บริการ SAMSUNG หรือตัวแทนจำหน่าย
- กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- แกนและสายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับตัวเตาอบ
- ต้องเชื่อมต่อเตาอบกับสายไฟฟ้าหลักของบ้านโดยใช้ตัวตัดกระแสไฟฟ้า (เบรกเกอร์) หรือฟิวส์ที่เหมาะสม ห้ามใช้ตัวแปลงขยายหรือสายต่อ
- แผ่นข้อมูลจะอยู่ด้านขวาของประตู
- แหล่งจ่ายไฟของอุปกรณ์จะต้องปิดอยู่ ขณะที่มีการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ

คำเตือน

อุปกรณ์นี้จะต้องปิดก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต ระหว่างการใช้เตาอบ พื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัด

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยขณะใช้งาน

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ปรุงอาหารในบ้านเท่านั้น
- ระหว่างการใช้เตาอบ พื้นผิวด้านในของเตาอบจะร้อนจัดจนสามารถลวกได้ อย่าสัมผัสขดลวดความร้อนหรือพื้นผิวด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงก่อน
- ห้ามเก็บวัตถุไวไฟไว้ในเตาอบเด็ดขาด
- พื้นผิวของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งานอุปกรณ์ที่อุณหภูมิสูงเป็นเวลานาน
- เมื่อปรุงอาหาร ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอากาศร้อนและไอร้อนจะออกมาอย่างรวดเร็ว
- เมื่อปรุงอาหารที่มีแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์อาจระเบิดเนื่องจากอุณหภูมิสูง และไอของแอลกอฮอล์จะติดไฟถ้าสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ
- เมื่อใช้เตาอบ กรุณาให้เด็กอยู่ห่างจากเตาอบในระยะที่ปลอดภัย
- ควรปรุงอาหารแช่แข็ง เช่น พิซซ่า โดยใช้ตะแกรงลวด ถ้าใช้ถาดสำหรับอบ ถาดนี้อาจบิดจนผิดรูปเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างมาก
- ห้ามเทน้ำลงด้านล่างของเตาอบขณะที่ร้อนจัด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหาย
- ต้องปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดเตาอบ ก่อนสิ้นสุดกระบวนการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ น้ำที่ด้านล่างจะมีความร้อนสูง
- ห้ามรองส่วนล่างของเตาอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม และห้ามวางถาดสำหรับอบหรือถาดดีบุก ฟอยล์อะลูมิเนียมจะกั้นความร้อน ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายและทำให้ได้ผลลัพธ์ในการอบไม่ดี
- น้ำผลไม้จะทิ้งรอยด่าง ซึ่งอาจขจัดออกยากบนพื้นผิวเคลือบของเตาอบ เมื่ออบเค้กที่มีความชื้นสูง ให้ใช้ถาดก้นลึก
- ห้ามวางภาชนะสำหรับอบบนประตูเตาอบขณะเปิด
- อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มั่นใจว่าสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างปลอดภัย
- โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด
- ทิ้งบรรจุภัณฑ์ในที่สำหรับทิ้งในสถานที่กำจัดขยะใกล้บ้าน

การทิ้งอุปกรณ์เก่า

คำเตือน

ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ
โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก
เพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม โปรดทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ

การติดตั้งเตาอบ

TH



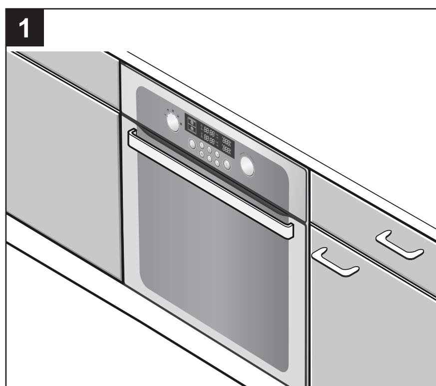
การติดตั้งด้านไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต
ติดตั้งเตาอบนี้ตามคำแนะนำที่มีให้
นำไวนิลป้องกันออกจากประตูหลังจากติดตั้ง
นำเทปป้องกันออกจากพื้นผิวด้านในของเตาอบหลังจากติดตั้ง

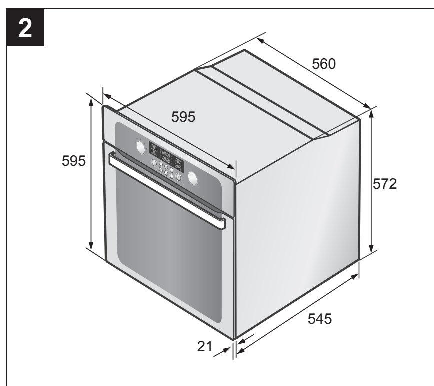
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

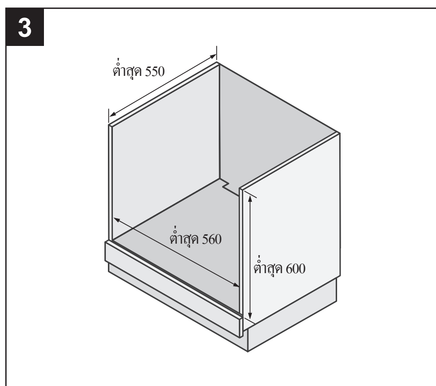
- การติดตั้งจะต้องไม่มีการเปิดเผยส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าวิ่งผ่าน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930

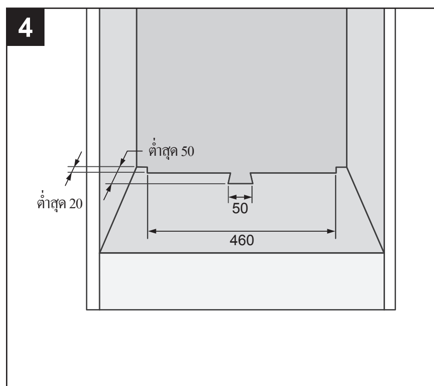
การติดตั้งในตู้ด้านล่าง

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- ยึดเตาอบเข้าที่โดยใช้สกรูทั้งสองด้านของเตาอบ



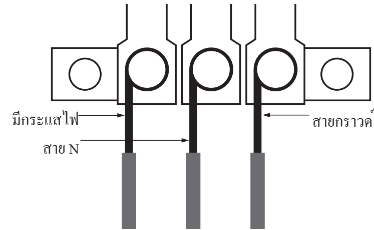






5

การต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ (H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม. 1.5 ~ 2.5 มม²)



การต่อสายไฟฟ้า

ต่อระบบไฟฟ้าตามแผ่นข้อมูลการเชื่อมต่อที่ติดอยู่ด้านหลังของอุปกรณ์ โดยช่างไฟฟ้าที่สามารถเชื่อมต่ออุปกรณ์ตามคำแนะนำในการติดตั้งและระเบียบข้อบังคับในพื้นที่

เมื่อไม่ได้เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้ปลั๊ก จะต้องมีอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าทั้งสองขั้ว (โดยมีหน้าสัมผัสห่างกันอย่างน้อย 3 มม.) โดยติดตั้งในด้านจ่ายไฟเพื่อให้ตรงกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย

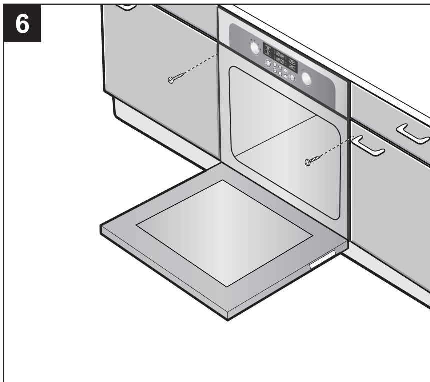
✉ เมื่อต่อไฟฟ้าแล้ว อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ของเตาจะเริ่มต้นทำงาน ซึ่งจะทำให้ไฟส่องสว่างทำงานประมาณสองสามวินาที สายไฟ (H05 RR-F หรือ H05 VV-F, ต่ำสุด 1.5 ม, 1.5 ~ 2.5 มม²) จะต้องยาวพอที่จะเชื่อมต่อเตาอบแบบฝังได้ขณะที่วางไว้บนพื้นหน้าตู้ ปิดฝาด้านหลังของเตาอบที่ด้านล่าง (โดยใช้ไขควงแบบแบน) และไขสกรูเชื่อมต่อพร้อมด้วยตัวยึดสายไฟออกทั้งหมดก่อนที่จะต่อสายไฟฟ้าเข้ากับขั้วที่เหมาะสม

ต้องต่อสายกราวด์เข้ากับขั้ว (⏚) ของเตาอบ

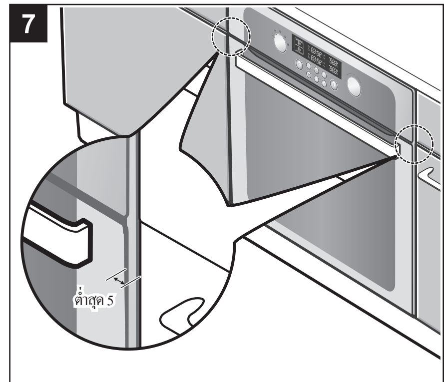
ถ้าต่อเตาอบเข้ากับไฟฟ้าหลักโดยผ่านปลั๊ก ปลั๊กนี้จะต้องสามารถเอื้อมถึงได้เมื่อติดตั้งเตาอบเสร็จแล้ว

เราจะไม่รับผิดชอบใดๆ ทั้งสิ้นในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุอันมีสาเหตุมาจากการไม่ลงกราวด์หรือลงกราวด์ไม่ถูกต้อง

6



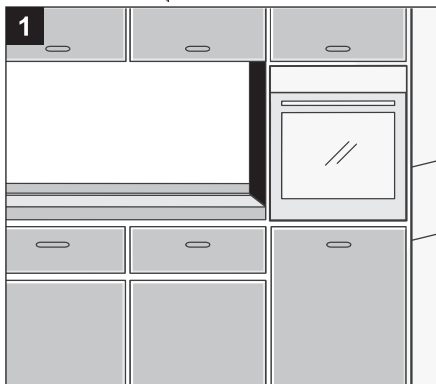
7

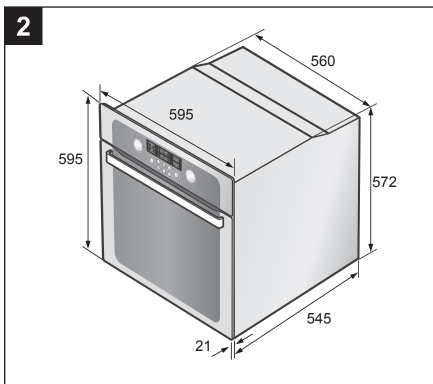


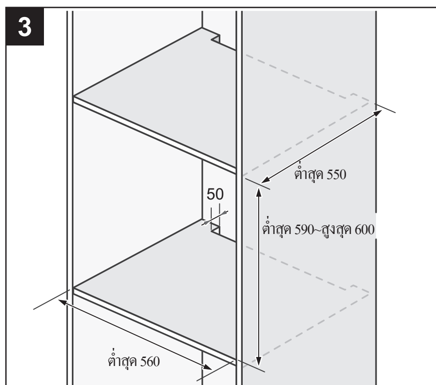
TH

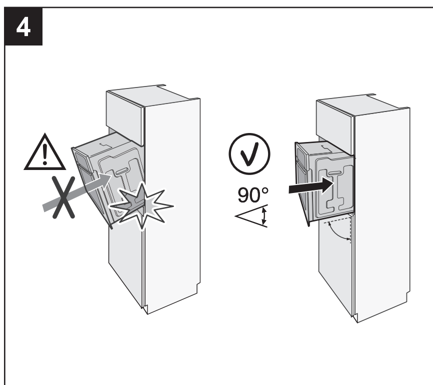
การติดตั้งในตู้ด้านบน

- ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านระยะห่างต่ำสุด
- เลื่อนเตาอบเข้าที่ตามมุมการจัดวางที่เหมาะสม



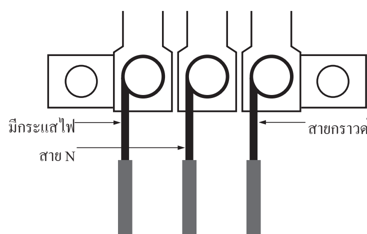






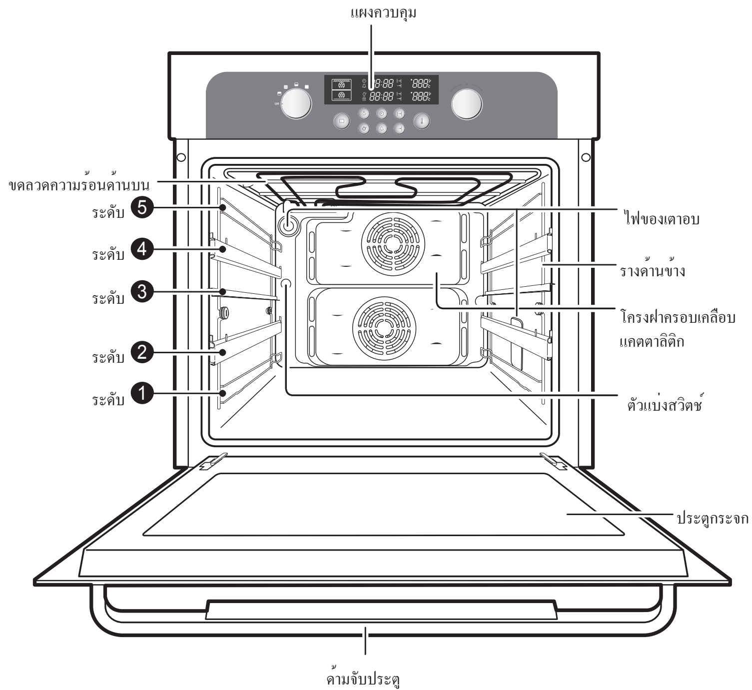
5

การต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ (H05VV-F, H05RR-F ต่ำสุด 1.5 ม. 1.5 ~ 2.5 มม^2)



ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

เตาอบ

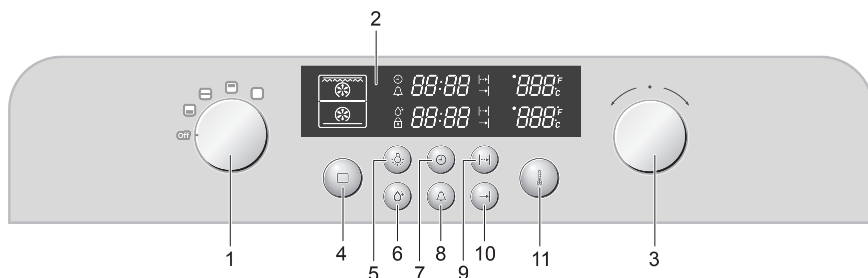




ระดับของชั้นจะเริ่มต้นจากด้านล่างขึ้นสู่ด้านบน
ระดับ 4 และ 5 นั้นจะใช้สำหรับฟังก์ชั่นการย่างเป็นหลัก
โปรดอ่านคู่มือการปรุงอาหารในคู่มือนี้เพื่อพิจารณาระดับของชั้นที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ

TH

การควบคุมเตาอบ



1. ปุ่มเลือกตัวแบ่ง
2. จอแสดงผล
3. ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ
4. ปุ่มเตาอบ
5. ปุ่มไฟ
6. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
7. ปุ่มนาฬิกา
8. นาฬิกาจับเวลา
9. ปุ่มเวลาปรุงอาหาร
10. ปุ่มเวลาสิ้นสุด
11. ปุ่มอุณหภูมิ

✉ **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** และ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เป็นปุ่มแบบป๊อปอัป คุณสามารถใช้งานโดยกดและหมุนไปยังตำแหน่งที่ต้องการ

คุณสมบัติพิเศษ

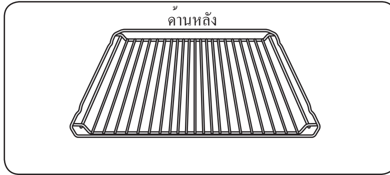
เตาอบนี้มีคุณสมบัติพิเศษต่อไปนี้

- โหมดตัวแบ่ง: เมื่อแทรกตัวแบ่ง คุณสมบัติตัวแบ่งของอุปกรณ์จะช่วยให้สามารถปรุงอาหารได้ในช่องแบ่งสองช่อง ช่วยให้ประหยัดพลังงานและใช้งานได้สะดวก
- การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ: ฟังก์ชันทำความสะอาดตนเองของเตาอบจะใช้พลังของไอน้ำเพื่อขจัดไขมันและเศษสิ่งสกปรกภายในเตาอบได้อย่างปลอดภัย

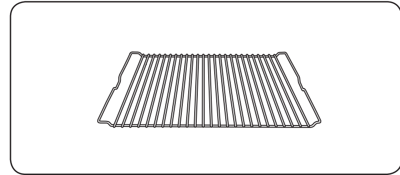
TH

อุปกรณ์เสริม

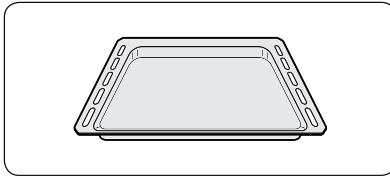
เตาอบของคุณมาพร้อมกับอุปกรณ์เสริมต่อไปนี้:



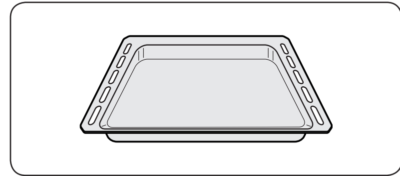
1 **ตะแกรงลวด** สำหรับจาน ถาดเค้ก ถาดอบและย่าง



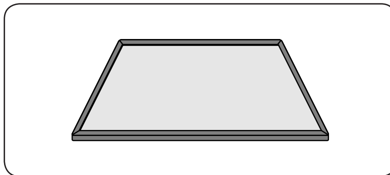
2 **ตะแกรงย่าง** สำหรับการย่าง



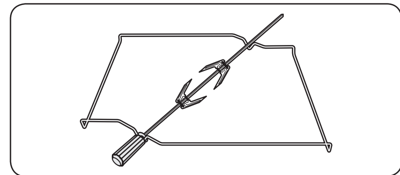
3 **ถาดอบ** สำหรับเค้กและบิสกิต



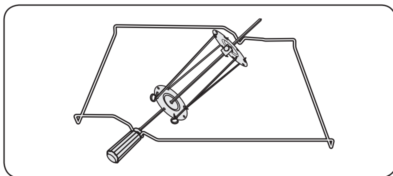
4 **ถาดก้นลึก** สำหรับการอบและรองน้ำจากเนื้อหรือไขมันที่หยดลงมา



5 **ตัวแบ่ง** สำหรับโหมดการทำงานด้านบน ด้านล่าง และการทำงานแบบทวิน ใช้แทรกตรงระดับ 3 ซึ่งมีสวิตช์ตัวแบ่งที่ผนังด้านหลังของเตาอบ ให้สอดเข้าที่จนสุด



6 **แกนหมุน** (BT63TDFST) ประกอบด้วยแกน ก้านเสียบ 2 ก้าน ด้ามจับและที่รอง ซึ่งจะสวมเข้าพอดีที่ชั้นระดับ 3 จากด้านล่าง ในการใช้แกนหมุน ให้ใส่ในร่องที่ด้านหลังของผนังของเตาอบด้านใน วางถาดก้นลึกในระดับ 1 เมื่อใช้แกนหมุน

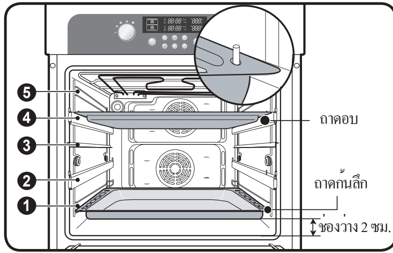


7 แกนหมุนและแชชลิค (BT63TDFST)

การใช้งาน :

- วางถาดก้นลึก (ไม่มีขาตั้ง) ที่ระดับ 1 เพื่อรองของเหลวที่ไหลลงมา หรือที่ด้านล่างของเตาอบถ้าชิ้นเนื้อที่อบมีขนาดใหญ่เกินไป
- เลื่อนส้อมเข้าสู่แกน เสียบเนื้อที่จะย่างเข้ากับแกน
- สามารถใส่มันฝรั่งต้มพอสุกและผักไว้ที่ขอบของถาดก้นลึกเพื่อย่างพร้อมกัน
- วางที่รองตรงกลางชั้นและจัดให้ตำแหน่งรูปตัว “V” อยู่ด้านหน้า
- เพื่อช่วยในการเสียบแกน คุณสามารถไขด้ามเข้าสู่ด้านที่ไม่แหลม
- วางแกนหมุนบนที่รอง โดยให้ด้านแหลมอยู่ด้านหลัง และค่อยๆ ดันจนปลายของแกนเข้าสู่กลไกหมุนที่ด้านหลังของเตาอบ ด้านที่ไม่แหลมจะต้องวางอยู่ตรงรูปตัว “V” (แกนจะมีที่กั้นสองจุดซึ่งควรอยู่ใกล้กับประตูเตาอบ เพื่อป้องกันไม่ให้แกนเลื่อนมาข้างหน้า ที่กั้นจะทำหน้าที่เป็นตัวจับของด้ามด้วย)
- ก่อนที่จะปรุงอาหาร ให้ไขด้ามออก หลังจากปรุงอาหาร ให้ไขด้ามเข้าที่เพื่อช่วยในการหยิบแกนออกจากที่รอง

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)



ถาดสำหรับอบ ถาดก้นลึก และตะแกรงลวดนั้นสามารถสอดเข้าสู่รางด้านข้าง

เมื่อนำอาหารที่ปรุงสุกออกจากเตาอบ โปรดระวังอุปกรณ์และพื้นผิวที่ร้อน

รางยืดจะสอดเข้าสู่ระดับที่ 2 และ

4 ในกรณีที่ใช้รางลวด อุปกรณ์เสริมจะต้อง

ได้รับการสอดเข้าสู่ที่เลื่อนของรางเท่านั้น

<u>ตัวอย่าง</u> ระดับ 1: ถาดก้นลึก

ระดับ 4: ถาดสำหรับอบ

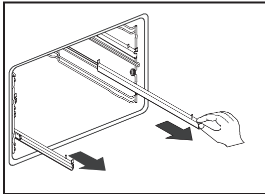
 เมื่อใช้ถาดก้นลึกหรือถาดสำหรับอบเพื่อรองของเหลวที่ไหลออกจากอาหาร ให้ตรวจสอบว่าถาดนั้นวางอย่างเหมาะสมบนรางด้านข้าง การให้อุปกรณ์เสริมเหล่านี้สัมผัสกับพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย ถาดที่วางบนระดับ 1 ควรพ้นจากพื้นผิวด้านล่างของเตาอบอย่างน้อย 2 ซม.

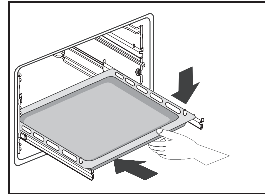
รางเลื่อนแบบยืด

 รางเลื่อนแบบยืดและอุปกรณ์เสริมของเตาอบอาจร้อนจัด! โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนและการป้องกันอื่นๆ ที่เหมาะสม! รางเลื่อนแบบยืดจะอยู่ด้านในเตาอบทางขวาและซ้ายในระดับต่างๆ สามระดับ

- ในการสอดตะแกรง ถาดอบหรือถาดสำหรับย่าง ให้เลื่อนรางเลื่อนแบบยืดของระดับที่ต้องการออก
- วางถาดบนรางและเลื่อนเข้าสู่เตาอบให้สุด

ปิดประตูเตาอบหลังจากที่คุณดันรางเลื่อนแบบยืดเข้าสู่เตาอบจนสุดแล้วเท่านั้น

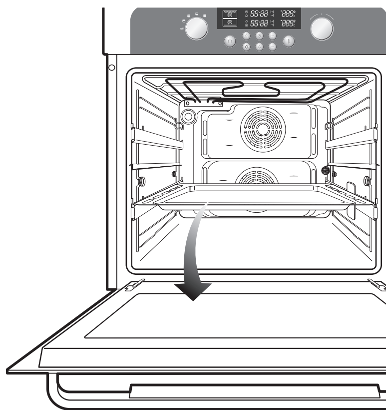




TH

การใช้อุปกรณ์เสริม

ตัวแบ่ง ตะแกรงลวด ถาดอบ และถาดก้นลึก



การวางตัวแบ่ง

ใส่ตัวแบ่งในระดับ 3 ของเตาอบ

การจัดวางตะแกรงลวด

ใส่ตะแกรงลวดในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ

การวางถาดอบหรือถาดก้นลึก

ใส่ถาดอบและ/หรือถาดก้นลึกในระดับใดก็ได้ที่ต้องการ

คำเตือน

ในการปรุงอาหารในโหมดช่องด้านล่าง ด้านบน หรือแบบทวิน คุณต้องใส่ตัวแบ่ง

การปิดเพื่อความปลอดภัย

- ถ้าไม่ได้ป้อนเวลาปรุงอาหาร เตาอบจะปิดลงหลังจากระยะเวลาที่ระบุด้านล่าง

เวลาปิดตัวสำหรับการตั้งค่าอุณหภูมิต่างๆ

ต่ำกว่า 105 ºC	16 ชั่วโมง
จาก 105 ºC ถึง 240 ºC	8 ชั่วโมง
จาก 245 ºC ถึง 300 ºC	4 ชั่วโมง

- วงจรไฟฟ้าของเตาอบนี้มีระบบปิดเครื่องด้วยความร้อน ถ้าเตาอบร้อนเกินอุณหภูมิสูงตามปกติ ระบบจะปิดการจ่ายไฟให้กับขดลวดความร้อนในระยะเวลาหนึ่ง

พัดลมระบายอากาศ

ระหว่างการปรุงอาหาร ช่องระบายอากาศจะปล่อยอากาศร้อนออกมาจากด้านหน้าของเตาอบ ซึ่งเป็นอาการปกติ

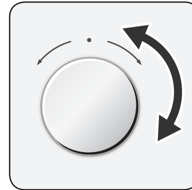
- พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไปอีกระยะหนึ่งหลังจากที่ใช้เตาอบ และจะปิดลงเมื่ออุณหภูมิภายในช่องของเตาอบลดลงจนเหลือ 60 ºC หรือหลังจากผ่านไป 22 นาที

การตั้งค่าเวลา

เมื่อมีการจ่ายไฟให้กับเตาอบเป็นครั้งแรก จอแสดงผลบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นชั่วขณะ หลังจากผ่านไป 3 วินาที ไอคอนรูปนาฬิกาและตัวเลข 12:00 จะเริ่มกะพริบในจอแสดงผล เตาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะตั้งเวลา







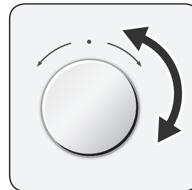


1 เตาอบจะไม่สามารถทำงานจนกว่าจะตั้งเวลาก่อน “🕘” และ “12:00” จะกะพริบในจอแสดงผลเมื่อมีการจ่ายไฟครั้งแรก กด **ปุ่มนาฬิกา** ค่า “🕘” และ “12: ” จะกะพริบ

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดชั่วโมง
<u>**ตัวอย่าง**</u> ในการตั้งเวลา 1:30
รอประมาณ 10 วินาที นาฬิกาจะหยุดกะพริบและแสดงชั่วโมงที่ตั้งไว้









3 กด **ปุ่มนาฬิกา** “🕘” และ “ :00” จะกะพริบ

4 หมุน **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดนาที “🕘” จะกะพริบ





5 กด **ปุ่มนาฬิกา** เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลา หรือรอประมาณ 10 วินาที “🕘” จะหายไป และ “30” จะหยุดกะพริบ จอแสดงผลจะแสดงเวลาของวัน และอุปกรณ์ก็พร้อมจะใช้งานได้

TH

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดเตาอบก่อนที่จะใช้งานเป็นครั้งแรก

 ใช้สารหรือเครื่องมือขัดถูหรือมีคมเด็ดขาด เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหาย สำหรับด้านหน้าที่เคลือบของเตาอบ ให้ใช้สารทำความสะอาดที่มีขายทั่วไป

ในการทำความสะอาดเตาอบ

1. เปิดประตู ไฟของเตาอบจะสว่าง
2. ทำความสะอาดถาดของเตาอบทั้งหมด อุปกรณ์เสริม และรางด้านข้างด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม
3. ล้างด้านในของเตาอบในลักษณะเดียวกัน
4. เช็ดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าหมาด

ตรวจสอบว่าตั้งเวลาไว้อย่างถูกต้อง นำอุปกรณ์เสริมออกและเปิดเตาอบโดยใช้การตั้งค่าความร้อน 200 ºC เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนที่จะใช้งาน อาจมีกลิ่นเหม็นออกมา ซึ่งเป็นอาการปกติ โปรดตรวจสอบว่าครัวของคุณมีการระบายอากาศดีระหว่างช่วงที่ปรับสภาพนี้

TH

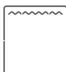
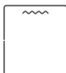
ฟังก์ชันของเตาอบ

คุณสมบัติของเตาอบประกอบด้วยฟังก์ชันต่อไปนี้

โหมดเตาอบ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโหมดและการตั้งค่าต่างๆ ของเตาอบ

ใช้ตารางคู่มือการปรุงอาหารสำหรับโหมดเหล่านี้ในหน้าถัดไปเพื่อเป็นแนวทางสำหรับการปรุงอาหาร

	**การอบธรรมดา** อาหารจะได้รับความร้อนมาจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง การตั้งค่านี้เหมาะกับการอบและการย่าง
	**ความร้อนด้านบน + ไอร้อน** เราขอแนะนำโหมดนี้เมื่ออบหรือย่างเนื้อ ขดลวดความร้อนด้านบนจะทำงานและพัดลมจะทำงานเพื่อหมุนเวียนไอร้อนที่มาจากขดลวดความร้อนด้านบนและผนังด้านหลัง
	**ไอร้อน** อาหารจะได้รับไอร้อนจากขดลวดความร้อนที่ด้านหลังและหมุนเวียนด้วยพัดลมสองตัว การตั้งค่านี้จะให้ความร้อนสม่ำเสมอ และเหมาะสำหรับอาหารปรุงสำเร็จแช่แข็งตลอดจนเค้กและครัวซองต์ โหมดนี้สามารถใช้อบในสองระดับ
	**ระบบย่างขนาดใหญ่** อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน เราขอแนะนำให้ใช้โหมดนี้สำหรับการย่างสเต็คและไส้กรอก รวมถึงชีสโทสต์
	**ระบบย่างขนาดเล็ก** โหมดนี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารปริมาณน้อย เช่น บาแก็ตต์ ชีส หรือฟิชฟิเลต์ วางอาหารที่กลางตะแกรงลวด เนื่องจากจะมีเพียงขดลวดความร้อนขนาดเล็กที่กึ่งกลางเท่านั้นที่ทำงาน
	**ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน** ขดลวดความร้อนด้านล่างและผนังด้านหลังจะให้ไอร้อนซึ่งหมุนเวียนโดยพัดลม โหมดนี้เหมาะสำหรับการอบอาหารเช่น คีช พิซซ่า ขนมปัง และชีสเค้ก

TH

1. **การอบธรรมดา**

อุณหภูมิที่แนะนำ: 200 ºC

ฟังก์ชันการอบธรรมดาเหมาะสำหรับการอบและย่างอาหารที่จัดเรียงไว้ในชั้นเดียว ขดลวดความร้อนที่ด้านบนและด้านล่างจะทำงานเพื่อรักษาอุณหภูมิของเตาอบ

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดธรรมดา

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
ลาซาญญ่าแช่แข็ง (500 – 1000 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180-200	40-50
ปลาทั้งตัว (เช่น ปลาขนาดกลาง) (300 - 1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	240	15-20
ฟิเลต์ปลา (500 - 1000 กรัม) บั้ง 3-4 รอยทั้งสองด้าน เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	13-20
นักเก็ตแช่แข็ง (350 - 1000 กรัม) เนื้อสับ & มีไส้แฮม, ชีส และเห็ด เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	25-35
เนื้อแช่แข็งจากเนื้อ แครอท บีทรูทและมะเขือเทศ (350 - 1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	200	20-30
ชิ้นเนื้อหมูติดกระดูก (500 - 1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย	3/2	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	200	40-50
มันฝรั่งอบ (ผ่าครึ่ง) (500 – 1000 กรัม)	3	ถาดอบ	180-200	30-45
เนื้อแช่แข็งพร้อมไส้เห็ด (500 - 1000 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180-200	40-50
สปองจ์เค้ก (250 – 500 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	160-180	20-30
มาร์เบิลเค้ก (500 – 1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170-190	40-50
ยีสต์เค้กบนถาด มีหน้าผลไม้และครัมเบิล (1000 – 1500 กรัม)	2	ถาดอบ	160-180	25-35
มัฟฟิน (500 – 800 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	190-200	25-30

2. ความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 ºC

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านบน + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
เนื้อหมูติดกระดูก (1000 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	180-200	50-65
ขาหมูห่อฟอยล์ (1000 - 1500 กรัม) หมัก	2	ถาดอบ	180-230	80-120
ไก่ทั้งตัว (800 - 1300 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	2	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	190-200	45-65
สเต็กเนื้อหรือปลา (400 - 800 กรัม) เหยาะน้ำมัน เติมเกลือและพริกไทย	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	180-200	15-35
ไก่เป็นชิ้น (500 - 1000 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	200-220	25-35
ปลาย่าง (500 - 1000 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ ทาน้ำมัน	2	ตะแกรงลวด	180-200	30-40
เนื้อย่าง (800 - 1200 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	2	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก เติมน้ำสะอาด 1 ถ้วย	200-220	45-60
อกเป็ดอบ (300 – 500 กรัม)	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก เติมน้ำสะอาด 1 ถ้วย	180-200	25-35

TH

3. ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 170 ºC

ฟังก์ชันนี้จะอบอาหารที่วางอยู่บนชั้นต่างๆ ถึงสามระดับ และเหมาะสำหรับการย่าง การปรุงจะมาจากขดลวดความร้อนที่ผนังด้านหลัง และพัดลมจะหมุนเวียนไอร้อน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
เนื้อแกะ (350 - 700 กรัม) ทาน้ำมันและเครื่องเทศ	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	190-200	40-50
กล้วยหอมอบ (3-5 ลูก) ใช้มีดตัดด้านบน เติมช็อคโกแล็ต 10-15 กรัม ถั่ว 5-10 กรัมในร่อง เหยาะน้ำหวาน ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม	3	ตะแกรงลวด	220-240	15-25
แอปเปิลอบ 5-8 ชิ้น ชิ้นละ 150-200 กรัม เจาะไส้ออก เติมลูกเกดและแยม ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	200-220	15-25
ชิ้นเนื้อสับ (300 - 600 กรัม) เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	190-200	18-25
เนื้อสับมีไส้ แบบรัสเซีย (500 - 1000 กรัม) ทาน้ำมัน	3	ถาดอบ	180-200	50-65
โครเคทแช่แข็ง (500 – 1000 กรัม)	2	ถาดอบ	180-200	25-35
ชิปแช่เข็งสำหรับเตาอบ (300 – 700 กรัม)	2	ถาดอบ	180-200	20-30
พิซซ่าแช่แข็ง (300 – 1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	200-220	15-25
แอปเปิลและอัลมอนด์เค้ก (500 – 1000 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170-190	35-45
ครัวซองต์สด (200 - 400 กรัม) (แป้งสำเร็จ)	3	ถาดอบ	180-200	15-25

TH

4. ระบบย่างขนาดใหญ่

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 ºC

ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่จะใช้ย่างอาหารที่มีลักษณะแบนและมีปริมาณมาก เช่น สเต็ค ชนิทเซล และปลา นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับการอบเนื้อ ในโหมดนี้ทั้งขดลวดความร้อนด้านบนและขดลวดย่างจะทำงาน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดใหญ่

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
ไส้กรอก (บาง) 5-10 ชิ้น	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	220	5-8 กลับข้าง 5-8
ไส้กรอก (บาง) 8-12 ชิ้น	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	220	4-6 กลับข้าง 4-6
โทสต์ 5-10 ชิ้น	5	ตะแกรงลวด	240	1-2 กลับข้าง 1-2
ชีสโทสต์ 4 -6 ชิ้น	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	200	4-8
แพนเค้กแช่แข็งมีไส้ แบบรัสเซีย (200-500 กรัม)	3	ถาดอบ	200	20-30
สเต็คเนื้อ (400 – 800 กรัม)	4	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	240	8-10 กลับข้าง 5-7

5. ระบบย่างขนาดเล็ก

อุณหภูมิที่แนะนำ: 240 ºC

การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับการย่างอาหารที่มีลักษณะแบนปริมาณน้อย เช่น สเต็ก ชนิทเซล ปลา และเนื้อย่าง วางกลางถาด เตาอบจะใช้งานเฉพาะขดลวดความร้อนด้านบน

เราขอแนะนำให้อุ่นเตาด้วยโหมดการย่างขนาดเล็ก

วางอาหารตรงกึ่งกลางอุปกรณ์เสริม

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
คาเมมเบิร์ตแช่เข็งสำหรับเตาอบ (2-4 ชิ้น ชิ้นละ 75 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น (ไม่ต้องอุ่นเตาอบ)	3	ตะแกรงลวด	200	10-12
บาแก็ตต์แช่แข็งมีหน้า (มะเขือเทศ-มอสซาเรลลาหรือแฮมชีส)	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	200	15-20
ฟิชฟิงเกอร์แช่แข็ง (300 - 700 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น (ไม่ต้องอุ่นเตาอบ) เหยาะน้ำมัน	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	200	15-25
ฟิชเบอเกอร์แช่แข็ง (300 - 600 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น เหยาะน้ำมัน	3	ถาดอบ	180-200	20-35
พิซซ่าแช่แข็ง (300 - 500 กรัม) ใส่ในเตาอบเย็น (ไม่ต้องอุ่นเตาอบ)	3	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	180-200	23-30

TH

6. ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อุณหภูมิที่แนะนำ: 190 ºC

โหมดความร้อนด้านล่าง + ไอร้อนเหมาะสำหรับตำรับอาหารที่ต้องมีความนุ่มด้านบนและฐานกรอบ เช่น อาหารประเภทพิซซ่า คิชลอเรน ฟรุตเค้กเปิดแบบเยอรมัน และชีสเค้ก

ขอแนะนำให้อุ่นเตาอบด้วยความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

อาหาร	ระดับชั้น	อุปกรณ์เสริม	อุณหภูมิ (ºC)	เวลา (นาที)
แป้งยีสต์หน้าแอปเปิ้ล แช่แข็ง (350 – 700 กรัม)	3	ตะแกรงลวด	180-200	15-20
พัฟฟ์เพสทรี พายชิ้นเล็กมีไส้ แช่แข็ง (300 - 600 กรัม) ทาไข่แดง ใส่ใน เตาอบเย็น (ไม่ต้องอุ่นเตาอบ)	3	ถาดอบ	180-200	20-25
ลูกชิ้นในซอส (250 - 500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180-200	25-35
พัฟเพสทรีแฟน (500 - 1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180	15-23
คาเนลโลนีในซอส (250 - 500 กรัม) ใช้จานสำหรับเตาอบ	3	ตะแกรงลวด	180	22-30
พายแป้งยีสต์มีไส้ (600 - 1000 กรัม) ทาไข่แดง	3	ถาดอบ	180-200	20-30
โฮมเมดพิซซ่า (500 – 1000 กรัม)	2	ถาดอบ	200-220	15-25
ขนมปังโฮมเมด (700-900 กรัม)	2	ตะแกรงลวด	170-180	45-55

TH

7. โหมดทวิน

คุณสามารถใช้โหมดทวินเพื่อปรุงอาหารสองชนิดในเตาอบ เมื่อปรุงอาหารในช่องด้านบนและด้านล่าง คุณสามารถใช้อุณหภูมิ โหมดการปรุงและเวลาการปรุงที่ต่างกัน ตัวอย่างเช่น คุณสามารถย่างสเต็คและอบกราแตงพร้อมกัน เมื่อใช้ตัวแบ่ง คุณสามารถปรุงกราแตงในช่องด้านล่าง และปรุงสเต็คในช่องด้านบนของเตาอบ

โปรดใส่ตัวแบ่งในชั้นระดับ 3 ทุกครั้งก่อนที่จะเริ่มต้นการปรุงอาหาร

แนะนำ 1: การปรุงด้วยอุณหภูมิต่างกัน

ช่อง	อาหาร	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ (ºC)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (นาที)
ด้านบน	พิซซ่าแช่แข็ง (300-400 กรัม)	4	ไอร้อน	200-220	ตะแกรงลวด	15-25
ด้านล่าง	มาร์เบิลเค้ก (500–700 กรัม)	1	ไอร้อน	160-180	ถาดอบ	50-60

หมายเหตุ: วางอาหารในเตาอบเย็น

แนะนำ 2: การปรุงด้วยโหมดการปรุงต่างกัน

ช่อง	อาหาร	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ (ºC)	อุปกรณ์เสริม	เวลา (นาที)
ด้านบน	ไก่เป็นชิ้น (400-600 กรัม)	4	ความร้อนด้านบน + ไอร้อน	200-220	ตะแกรงลวด + ถาดก้นลึก	25-35
ด้านล่าง	กราแตงมันฝรั่ง (500–1000 กรัม)	1	ไอร้อน	160-180	ตะแกรงลวด	30-40

หมายเหตุ: วางอาหารในเตาอบเย็น

จานทดสอบ

ตามมาตรฐาน EN 60350

1. การอบอาหาร

คำแนะนำสำหรับการอบอาหาร โปรดดูเตาอบที่อุ่นล่วงหน้า

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ ºC	เวลาในการอบ นาที
เค้กขนาดเล็ก	ถาดอบ	3	อบธรรมดา	160-180	15-25
	ถาดก้นลึก + ถาดอบ	1+4	ไอร้อน	150-170	20-30
สปองจ์เค้กไร้ไขมัน	ถาดอบเค้กบนตะแกรงลวด (เคลือบสีเข้ม ø 26 ซม)	2	อบธรรมดา	160-180	20-30
แอปเปิ้ลพาย	ตะแกรงลวด + ถาดอบ+ 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	1+3	ไอร้อน	170-190	80-100
	ตะแกรงลวด + 2 ถาดอบเค้กสปริงฟอร์ม (เคลือบสีเข้ม ø 20 ซม)	วาง 1 ถาดในแนวแทยง	อบธรรมดา	170-190	70-80

2. การย่าง

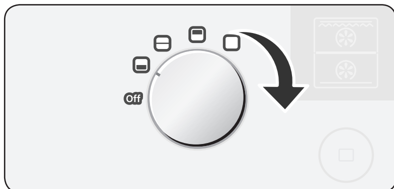
อุ่นเตาอบเปล่า 5 นาทีโดยใช้ฟังก์ชันการย่างขนาดใหญ่
ใช้ฟังก์ชันนี้กับอุณหภูมิสูงสุด 300 ºC

ประเภทอาหาร	จาน & หมายเหตุ	ระดับชั้น	โหมดทำงาน	อุณหภูมิ ºC	เวลาในการอบ นาที
โทสต์ขนมปังขาว	ตะแกรงลวด	5	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 1-2 ด้าน 2 1-1½
เบอเกอร์เนื้อ	ตะแกรงลวด + ถาดก้นใหญ่ (เพื่อรองน้ำที่หยดลงมา)	4	ระบบย่างขนาดใหญ่	300	ด้าน 1 7-10 ด้าน 2 6-9

TH

การตั้งค่าโหมดตัวแบ่ง

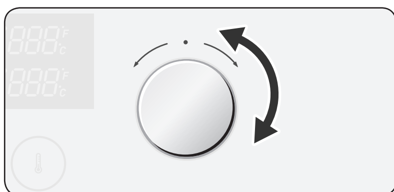
สำหรับโหมดการอบด้านบน ทวิน และด้านล่าง ให้ใส่ตัวแบ่งที่ตำแหน่ง “OFF” ของ **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** สำหรับโหมดการทำงานแบบเดี่ยว ให้นำตัวแบ่งออกที่ตำแหน่ง “OFF” จากนั้นหมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** เพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ โปรดดูรายละเอียดจากตารางด้านล่าง





1 หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** เพื่อเลือกส่วนที่ต้องการ

2 กด **ปุ่มเตาอบ**



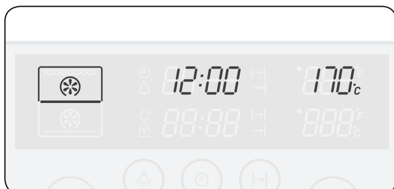
3 หมุน **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อเลือกฟังก์ชันเตาอบที่ต้องการ ถ้าเวลาผ่านไป 3 วินาทีโดยไม่มีการตั้งค่าเพิ่มเติม เตาอบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติในโหมดและฟังก์ชันที่เลือก

โหมดตัวแบ่ง	เครื่องหมาย	ฟังก์ชันของเตาอบ	ใส่ตัวแบ่ง	ข้อมูลการใช้งาน
ปิด	Off			
โหมดด้านบน		1. ไอร้อน 2. ความร้อนด้านบน + ไอร้อน 3. ระบบย่างขนาดใหญ่	ใช่	โหมดนี้จะประหยัดพลังงานและเวลาเมื่อปรุงอาหารปริมาณน้อย
โหมดทวิน		ทั้งด้านบนและด้านล่าง ฟังก์ชันการแบ่ง	ใช่	คุณสามารถปรุงอาหารสองประเภทโดยใช้อุณหภูมิต่างกันได้พร้อมกัน
โหมดด้านล่าง		1. ไอร้อน 2. ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน	ใช่	โหมดนี้จะประหยัดพลังงานและเวลาเมื่อปรุงอาหารปริมาณน้อย
โหมดทำงานแบบเดี่ยว		1. ไอร้อน 2. ความร้อนด้านบน + ไอร้อน 3. ธรรมดา 4. ระบบย่างขนาดใหญ่ 5. ระบบย่างขนาดเล็ก 6. ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน	ไม่	

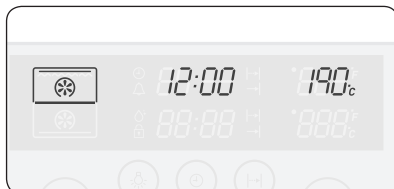
TH

โหมดด้านบน

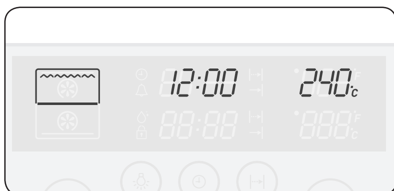
เฉพาะขดลวดความร้อนด้านบนเท่านั้นที่จะทำงาน ควรใช้ตัวแบ่ง



ไอร้อน



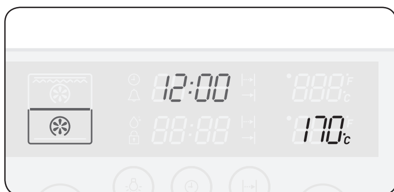
ความร้อนด้านบน + ไอร้อน



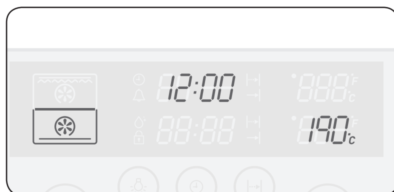
ระบบย่างขนาดใหญ่

โหมดด้านล่าง

เฉพาะขดลวดความร้อนด้านล่างเท่านั้นที่จะทำงาน ควรใช้ตัวแบ่ง



ไอร้อน



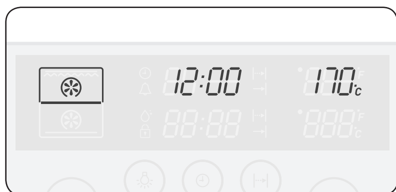
ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

TH

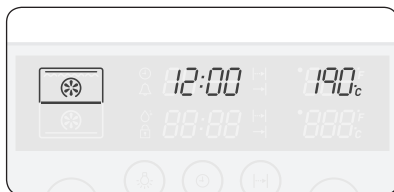
โหมดทวิน

โหมดด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน คุณสามารถกำหนดว่าจะให้โหมดใดทำงานก่อน เมื่ออาหารจานหนึ่งปรุงเสร็จแล้วในโหมดทวิน และคุณต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาปรุงอาหารหรืออุณหภูมิในอีกส่วนหนึ่ง ให้หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** เพื่อเลือกโหมด (บนหรือล่าง) ที่ต้องการให้ทำงานต่อ ควรใช้ตัวแบ่ง

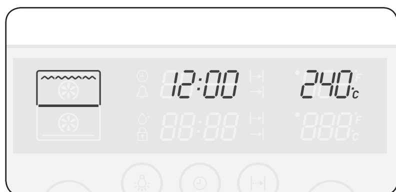
โหมดทวิน 1: โหมดด้านบนจะเริ่มทำงานก่อน ถ้ากด **ปุ่มเตาอบ** หรือถ้าผ่านไป 15 วินาที โหมดด้านบนมีการตั้งค่าและไม่มีการปรับเพิ่มเติม เตาอบจะเริ่มต้นทำงานในโหมดด้านล่าง



ไอร้อน

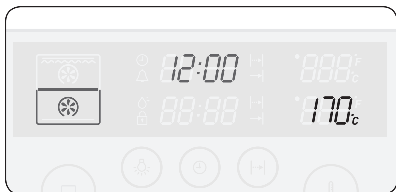


ความร้อนด้านบน + ไอร้อน

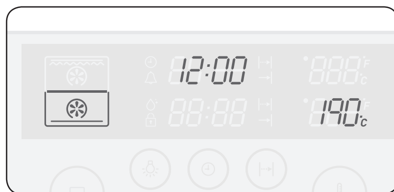


ระบบย่างขนาดใหญ่

โหมดทวิน 2: เมื่อโหมดด้านบนเริ่มต้น มีการกด **ปุ่มเตาอบ** หรือถ้าเวลาผ่านไป 15 วินาทีโดยไม่มีการตั้งค่าเพิ่มเติม เตาอบจะย้ายมาเป็นโหมดด้านล่าง โหมดด้านบนและด้านล่างจะทำงานพร้อมกัน

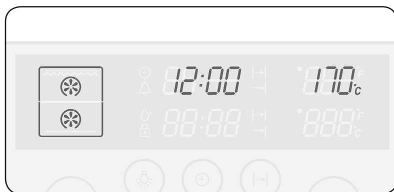


ไอร้อน

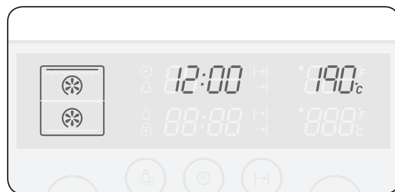


ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

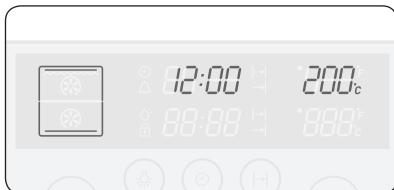
โหมดทำงานแบบเดี่ยว



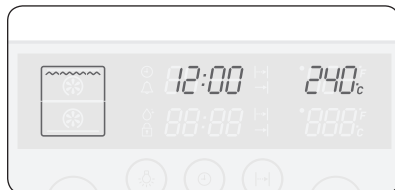
ไอร้อน



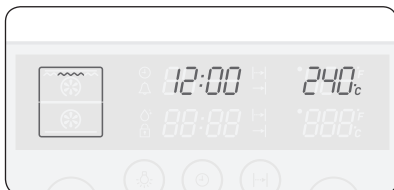
ความร้อนด้านบน + ไอร้อน



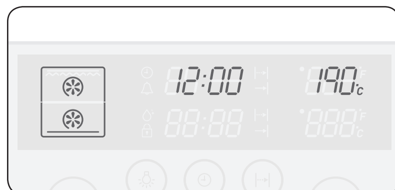
อบธรรมดา



ระบบย่างขนาดใหญ่



ระบบย่างขนาดเล็ก



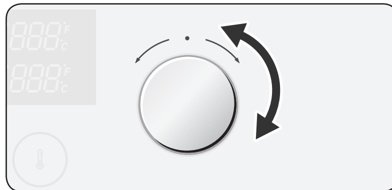
ความร้อนด้านล่าง + ไอร้อน

TH

การตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบ

ในโหมดการทำงานเดี่ยว ด้านบน และด้านล่าง





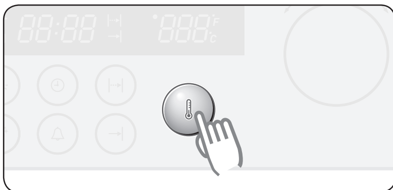
1 กด **ปุ่มอุณหภูมิ**

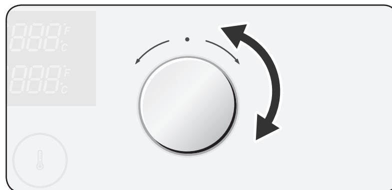
2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อปรับอุณหภูมิครั้งละ 5 ºC

โหมดการทำงานเดี่ยว (การย่างขนาดใหญ่ & เล็ก)	40 ºC – 250 ºC (40 ºC – 300 ºC)
โหมดด้านบน	40 ºC – 250 ºC
โหมดด้านล่าง	40 ºC – 250 ºC

✉ คุณสามารถปรับอุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหาร
ในการตั้งค่าโหมดเตาอบ ขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างจะทำงานสลับกันไปเป็นรอบ ตลอดกระบวนการปรุงอาหาร เพื่อควบคุมอุณหภูมิ

ในโหมดทวิน





1 กด **ปุ่มอุณหภูมิ** (โหมดด้านบน)
กด **ปุ่มอุณหภูมิ** สองครั้ง (โหมดด้านล่าง)

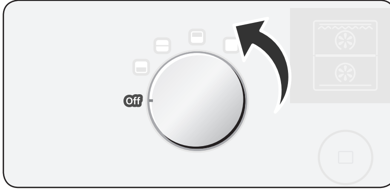
2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อปรับอุณหภูมิครั้งละ 5 ºC

โหมดด้านบน (การย่างขนาดใหญ่)	160 ºC – 250 ºC (200 ºC – 250 ºC)
โหมดด้านล่าง	160 ºC – 250 ºC

✉ คุณสามารถปรับอุณหภูมิระหว่างการปรุงอาหารได้

TH

การปิดเตาอบ

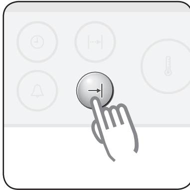


เมื่อต้องการปิดเตาอบ ให้หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** ไปยังตำแหน่ง “**Off**”

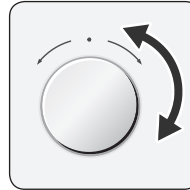
เวลาสิ้นสุด

คุณสามารถกำหนดเวลาสิ้นสุดได้ระหว่างการปรุงอาหาร

ในโหมดการทำงานเดี่ยว ด้านบน และด้านล่าง





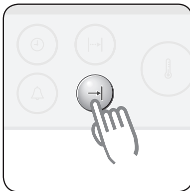




1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

<u>**ตัวอย่าง**</u> เวลาปัจจุบันคือ 12:00

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ





3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**

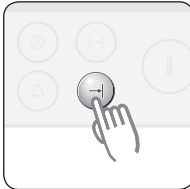
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** ภายใน 5 วินาที

✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาสิ้นสุดที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

TH

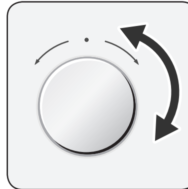
ในโหมดทวิน

เวลาสิ้นสุดสำหรับโหมดด้านล่างและด้านบนนั้นสามารถเลือกได้โดยใช้ **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** และ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ**



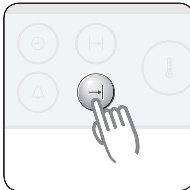


1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** สองครั้ง (โหมดด้านล่าง)
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบันคือ 12:00





2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุดที่ต้องการ





3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด ปุ่มเวลาสิ้นสุด ภายใน 5 วินาที

✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาสิ้นสุดที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

TH

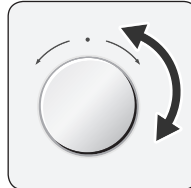
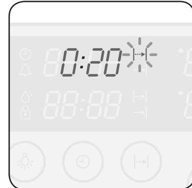
เวลาปรุงอาหาร

คุณสามารถกำหนดเวลาปรุงอาหารได้ระหว่างการปรุงอาหาร

ในโหมดการทำงานเดี่ยว ด้านบน และด้านล่าง




1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ



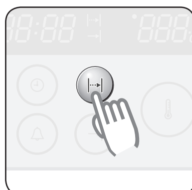
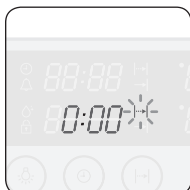

3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** ภายใน 5 วินาที

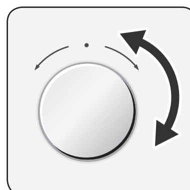
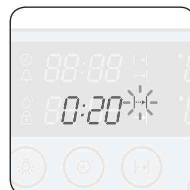
✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

TH

ในโหมดทวิน

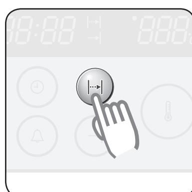
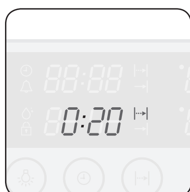
เวลาปรุงอาหารสำหรับโหมดด้านล่างและด้านบนนั้นสามารถเลือกได้โดยใช้ **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** และ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ**

1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** สองครั้ง (โหมดด้านล่าง)

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหารที่ต้องการ

3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
เตาอบจะทำงานตามเวลาที่เลือกโดยอัตโนมัติ
ยกเว้นกรณีที่มีการกด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** ภายใน 5 วินาที

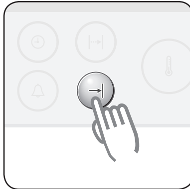
✉ ระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้โดยใช้ **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

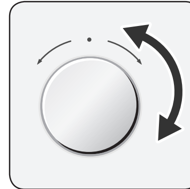
TH

ตั้งเวลาเริ่มต้น

กรณีที่ 1 – ป้อนเวลาปรุงอาหารก่อน

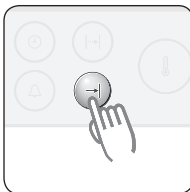
ถ้ามีการป้อนเวลาสิ้นสุดหลังจากที่ตั้งเวลาปรุงอาหารแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง




1 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด**
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาปรุงอาหารที่ต้องการคือ 5 ชั่วโมง

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาสิ้นสุด
ตัวอย่าง คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 5 ชั่วโมงและสิ้นสุดเวลา 8:30

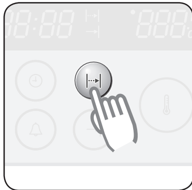



3 กด **ปุ่มเวลาสิ้นสุด** สัญลักษณ์ “พร้อม” จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

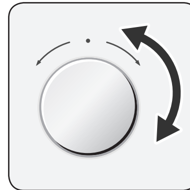
TH

กรณีที่ 2 – ป้อนเวลาสิ้นสุดก่อน

ถ้ามีการป้อนเวลาปรุงอาหารหลังจากที่ตั้งเวลาสิ้นสุดแล้ว เวลาปรุงอาหารและเวลาสิ้นสุดจะได้รับการคำนวณ และถ้าจำเป็นเตาอบจะกำหนดจุดเริ่มต้นที่ตั้งเวลาเอง



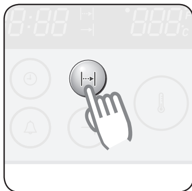






1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร**
ตัวอย่าง เวลาปัจจุบัน 3:00 และเวลาสิ้นสุดที่ต้องการคือ 5:00

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหาร
ตัวอย่าง คุณต้องการปรุงอาหารเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที และสิ้นสุดเวลา 5:00

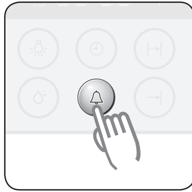
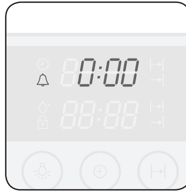




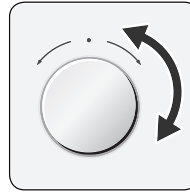
3 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** สัญลักษณ์ "พร้อม" จะปรากฏจนกว่าจะถึงจุดที่เริ่มต้นที่ตั้งเวลา

TH

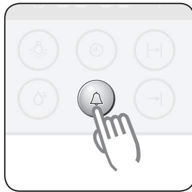
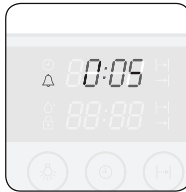
นาฬิกาจับเวลา

1 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** หนึ่งครั้ง "🔔" จะกะพริบ



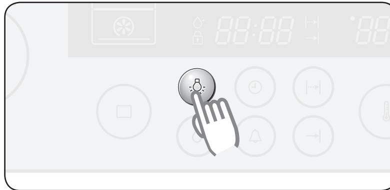

2 หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เพื่อกำหนดเวลาที่ต้องการ
ตัวอย่าง 5 นาที

3 กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** เพื่อเริ่มต้นการจับเวลา
เมื่อถึงเวลาที่กำหนด เตาอบจะส่งเสียงเตือน

✉ กด **ปุ่มนาฬิกาจับเวลา** ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อยกเลิกการจับเวลา

การเปิด/ปิดไฟของเตาอบ



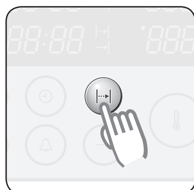
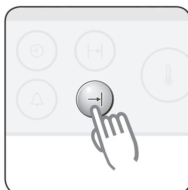
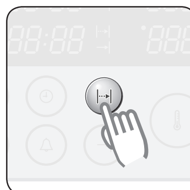
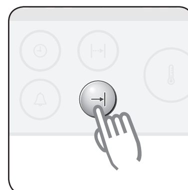
1 กด **ปุ่มไฟ**

1	ด้านบนและด้านล่าง
2	ด้านบน
3	ด้านล่าง
4	ปิด

✉ ไฟจะเปิดและปิดตามลำดับ ไม่ว่าจะมีการทำงานอย่างไร

TH

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

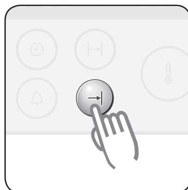





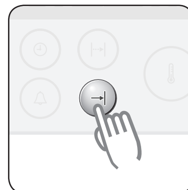
1 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้ 3 วินาที (🔒) จะปรากฏในจอแสดงผล

2 กด **ปุ่มเวลาปรุงอาหาร** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้ 3 วินาทีครั้งเพื่อปลดล็อค

✉ เมื่อล็อค ปุ่มทั้งหมดยกเว้น **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** และปุ่มปลดล็อคจะไม่ทำงาน ล็อคจะทำงานได้ไม่ว่าเตาอบจะทำงานอยู่หรือไม่ก็ตาม

การปิดเสียงเตือน



1 ในการปิดเสียงเตือน ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที

2 ในการเปิดเสียงเตือนดังเดิม ให้กด **ปุ่มนาฬิกา** และ **เวลาสิ้นสุด** พร้อมกันค้างไว้สามวินาที

TH

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

1 นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ

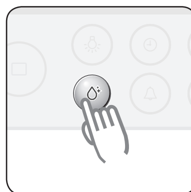
2 เทน้ำประมาณ 400 มล. (3 / 4 ไพนต์) ลงยังด้านล่างของเตาอบที่ว่าง ใช้น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

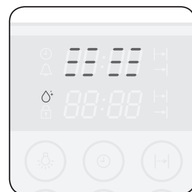
3 ปิดประตูเตาอบ

ข้อควรระวัง ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำสามารถเปิดตัวได้เฉพาะเมื่อเตาอบเย็นลงตามปกติเท่านั้น โปรดรอให้เตาอบเย็นสนิทก่อน ถ้าไม่สามารถใช้งานได้

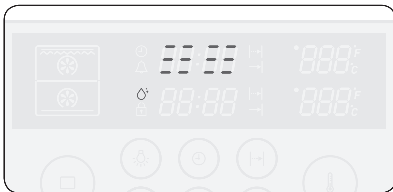


4 หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** ไปยังโหมดทำงานแบบเดี่ยว

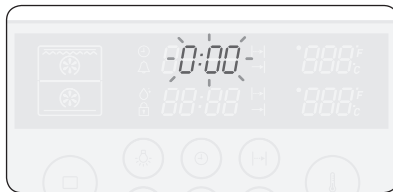




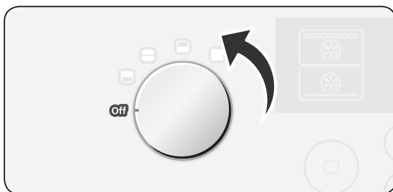
5 กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**



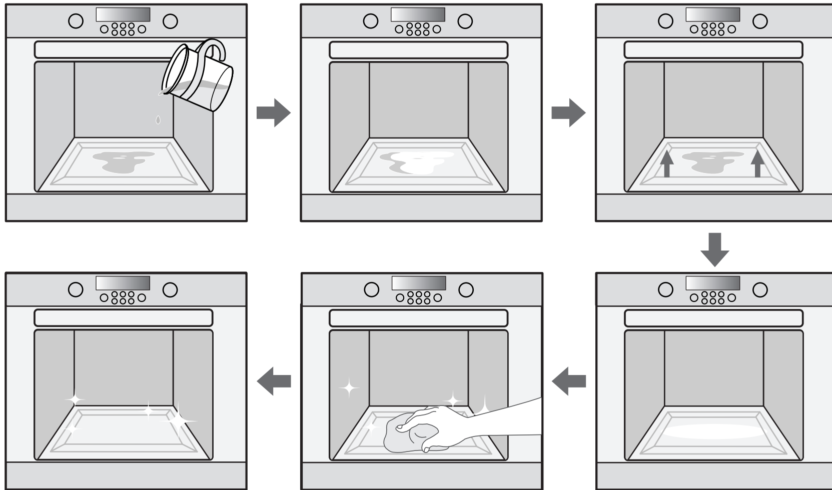
6 หลังจากเวลาผ่านไป เตาอบจะหยุดการทำงานและไฟจะสว่างอยู่



7 เมื่อการทำงานสิ้นสุดลง จอแสดงผลจะกะพริบและส่งเสียงเตือน



8 หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** เป็น “Off” เพื่อสิ้นสุดการทำงานและทำความสะอาดด้านใน



หลังจากเลิกใช้การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

คำแนะนำ

- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดเตาอบ ก่อนสิ้นสุดกระบวนการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ น้ำที่ด้านล่างจะมีความร้อนสูง
- อย่าทิ้งน้ำหลงเหลืออยู่ในเตาอบเป็นเวลานาน เช่น ข้ามคืน
- เปิดประตูเตาอบและนำน้ำที่เหลือออกด้วยฟองน้ำ
- ใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจาน แปรงขนอ่อนหรือที่ขัดไนลอน เช็ดด้านในของเตาอบ สำหรับสิ่งสกปรกที่หลุดออกยากให้ใช้ที่ขัดไนลอน
- คราบตะกรันสามารถขจัดออกได้ด้วยผ้าชุบน้ำส้มสายชู
- เช็ดให้สะอาดด้วยน้ำเปล่าและใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง (อย่าลืมเช็ดใต้ซีลของประตู)
- ถ้าเตาอบสกปรกมาก คุณสามารถดำเนินการซ้ำหลังจากที่เตาอบเย็นลงแล้ว
- ตัวอย่างเช่น ถ้าเตาอบมีไขมันเกาะสกปรกมาก หลังจากการย่างหรือการอบเนื้อ ขอแนะนำให้ใช้น้ำยาล้างจานขัดส่วนที่สกปรกมาก ก่อนที่จะใช้ฟังก์ชันทำความสะอาดเตาอบ
- หลังจากทำความสะอาด ให้เปิดประตูเตาอบแง้มไว้เป็นมุม 15 º เพื่อให้พื้นผิวเคลือบแห้งสนิท

การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

การทำให้แห้งอย่างรวดเร็ว

1. เปิดประตูเตาอบแง้มไว้เป็นมุมประมาณ 30 º

2. หมุน **ปุ่มเลือกตัวแบ่ง** ไปยังโหมดทำงานแบบเดี่ยว

3. กด **ปุ่มเตาอบ**

4. หมุนปุ่ม **ปุ่มควบคุมเวลา/อุณหภูมิ** เป็นการอบไอร้อน

5. กำหนดเวลาปรุงอาหารประมาณ 5 นาที ที่อุณหภูมิ 50 ºC

6. ปิดเตาอบเมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน

คำเตือน

ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำสูง หรือเครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ เพื่อความปลอดภัย

ภายนอกของเตาอบ

- สำหรับการทำความสะอาดด้านในและด้านนอกของเตาอบ ให้ใช้ผ้าและสารทำความสะอาดที่ไม่รุนแรง หรือใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจานอุ่น
- เช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์หรือผ้าแห้ง
- ห้ามใช้ที่ขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู หรือผลิตภัณฑ์ขัด

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นสเตนเลส

- ห้ามใช้ที่ขัดที่เป็นโลหะ แผ่นขัดหรือที่ขัดถู ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้

ด้านหน้าเตาอบที่เป็นอะลูมิเนียม

- เช็ดเบาๆ ด้วยผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์และน้ำยาเช็ดกระจกอ่อนๆ

คำเตือน

ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

ภายในของเตาอบ

- โปรดอย่าทำความสะอาดซีลประตูด้วยมือ
- ห้ามใช้แผ่นขัดหรือฟองน้ำที่มีความหยาบ
- เพื่อไม่ให้ผิวเคลือบของเตาอบเสียหาย โปรดใช้สารทำความสะอาดเตาอบที่มีขายทั่วไป
- ในการขจัดสิ่งสกปรกที่ทำความสะอาดยาก ให้ใช้สารทำความสะอาดเตาอบพิเศษ

อุปกรณ์เสริม

ล้างภาชนะสำหรับอบและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง และทำให้แห้งด้วยกระดาษเอนกประสงค์
เพื่อให้ทำความสะอาดง่าย ให้แช่น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเป็นเวลา 30 นาที

TH

พื้นผิวเคลือบแคตตาลิติก

ฝาครอบที่ถอดออกได้นั้นเคลือบด้วยแคตตาลิติกอีนาเมลซึ่งอาจมีน้ำมันและไขมันเกาะจากอากาศที่หมุนเวียนระหว่างการให้ความร้อนด้วยไอร้อน สิ่งสกปรกที่เกาะนี้จะระเหยไปที่อุณหภูมิเตาอบ 200 ºC ขึ้นไป ตัวอย่างเช่น เมื่ออบและย่างอาหาร

อุณหภูมิที่สูงขึ้นจะทำให้มีการเผาไหม้เร็วยิ่งขึ้น

เตาอบและอุปกรณ์เสริมควรได้รับการทำความสะอาดหลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง มิฉะนั้น การอบและย่างต่อไปจะทำให้เกิดสิ่งสกปรกสะสมและแข็งยิ่งขึ้น ทำให้การทำความสะอาดทำได้ยากและในบางกรณี ทำให้ไม่สามารถทำความสะอาดได้อีก

การทำความสะอาดด้วยมือ

> ตรวจสอบว่าเตาอบเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด

- ฝาเคลือบแคตตาลิติกควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานโดยใช้แปรงไนลอนขนนุ่ม

ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู แปรงขนแข็ง แผ่นขัดหรือผ้า ใยโลหะ มีดหรือวัสดุอื่นๆ ห้ามใช้สเปรย์เตาอบกับผิวเคลือบแคตตาลิติก เนื่องจากสารเคมีที่ใช้ในสเปรย์สำหรับเตาอบจะทำความเสียหายให้กับสารเคลือบ และทำให้ไม่มีประสิทธิภาพ

ถ้าใช้สเปรย์เตาอบกับด้านในของเตาอบ จะต้องถอดฝาเคลือบออกจากเตาอบก่อน

การทำความสะอาดด้วยความร้อนสูง

> ก่อนที่จะทำความสะอาดฝาครอบที่เคลือบแคตตาลิติกด้วยความร้อนสูง โปรดตรวจสอบว่าพื้นผิวภายในได้รับการทำความสะอาดตามที่กล่าวมาข้างต้น มิฉะนั้น อุณหภูมิสูงจะทำให้สิ่งสกปรกสะสมแข็งตัวอยู่ที่พื้นผิวด้านใน และขจัดออกได้ยาก

ถ้าหลังจากทำความสะอาดด้วยตนเองแล้ว เตาอบยังสกปรกมาก ให้ใช้ความร้อนเพื่อขจัดสิ่งสกปรกที่เกิดจากน้ำมันและไขมันกระเด็น

โปรดทราบว่าเครื่องเทศ น้ำเชื่อม และสิ่งอื่นๆ ที่สะสมนั้นจะไม่ถูกขจัดออกในขั้นตอนนี้

สิ่งเหล่านี้ควรได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจานและใช้แปรงขนอ่อน

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบ
- กำหนดฟังก์ชันเตาอบแบบธรรมดา
- กำหนดความร้อนที่ 250 ºC
- เปิดเตาอบให้ทำงานประมาณ 1 ชั่วโมง ระยะเวลาจะขึ้นอยู่กับระดับความสกปรก

ขอแนะนำให้กำหนดเวลาสิ้นสุดสำหรับกระบวนการนี้โดยใช้การตั้งค่าเวลาสิ้นสุด ในกรณีที่คุณลืมปิดเตาอบเมื่อสิ้นสุดการทำงาน

สิ่งสกปรกที่หลงเหลือจะค่อยๆ หายไปเมื่อมีการใช้เตาอบในอุณหภูมิสูงในครั้งถัดๆ ไป

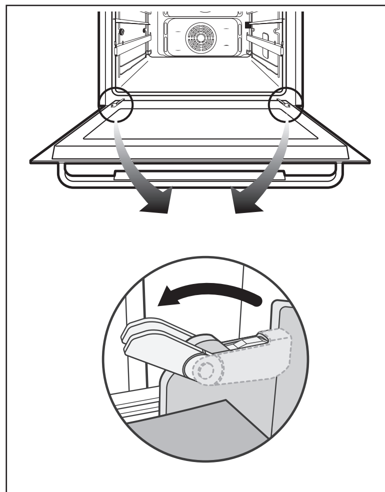
TH

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

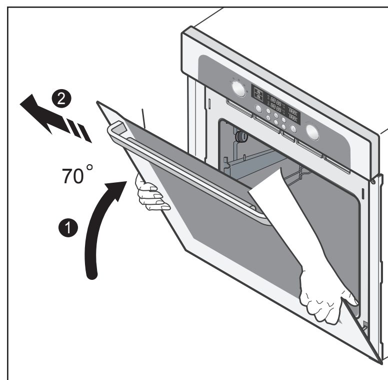
สำหรับการใช้งานตามปกติ ไม่ควรถอดประตูเตาอบออก แต่ถ้าจำเป็นต้องถอดออก ตัวอย่างเช่น สำหรับการทำความสะอาด ให้ทำตามคำแนะนำต่อไปนี้ โปรดทราบว่าประตูเตาอบนั้นมีน้ำหนักมาก

ถอดประตูออก

1. เปิดคลิปที่บานพับทั้งสองออก



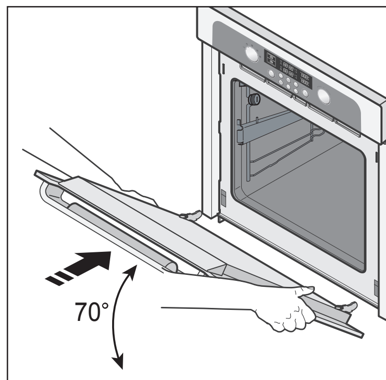
2. ใช้มือสองข้างจับด้านข้างของประตูเตาอบตรงส่วนกลาง
3. หมุนประตูประมาณ 70 º จนสามารถถอดบานพับออกจากรูของบานพับได้



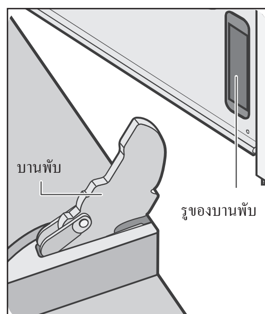
TH

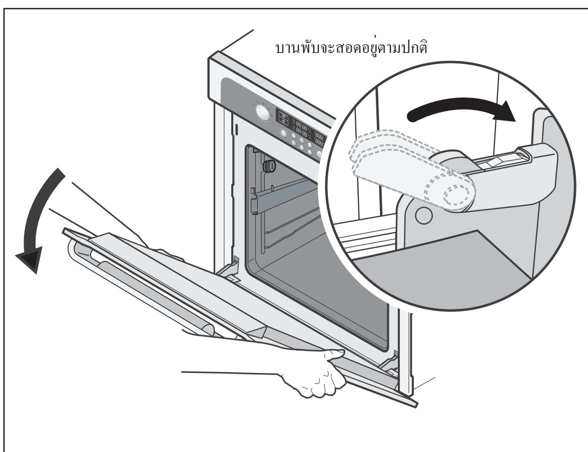
การใส่ประตู

1. ให้คลิปประตูเปิดอยู่ วางบานพับให้ตรงกับรูของบานพับ



2. หมุนประตูเข้าหาเส้นแนวนอนและพลิกคลิปให้ปิดลง





กระจกประตูเตาอบ

ประตูเตาอบจะมีกระจกสามแผ่นที่อยู่ติดกัน กระจกแผ่นด้านในและกลางนั้นสามารถถอดออกทำความสะอาดได้

คำเตือน

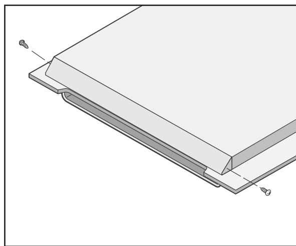
- เมื่อใดก็ตามที่แยกประตูออกจากเตาอบ คลิปควรอยู่ในตำแหน่งเปิด
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถูหรือที่ขัดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้กระจกแตกได้
- เมื่อติดตั้งประตูอยู่ การถอดชิ้นส่วนบางชิ้น (กระจกของประตูหรือส่วนอื่นๆ) อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้

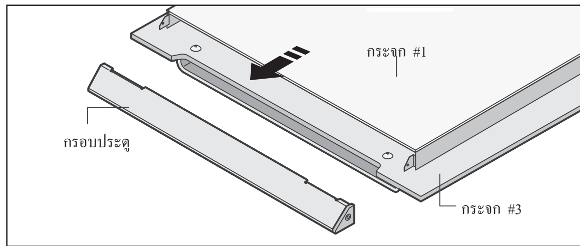
โปรดทราบ

กระจกอาจแตกได้ถ้าคุณใช้แรงมากเกินไป โดยเฉพาะที่ขอบของแผ่นหน้า

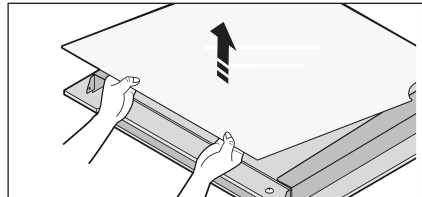
การถอดประกอบประตู

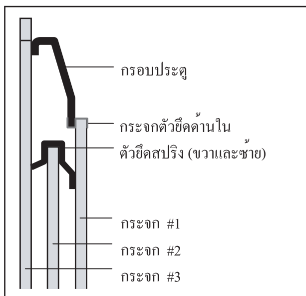
1. ถอดสกรูสองตัวที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตูออก
2. ถอดที่รองรับและกรอบของประตูออก และถอดสกรูที่ติดด้ามจับประตูออก

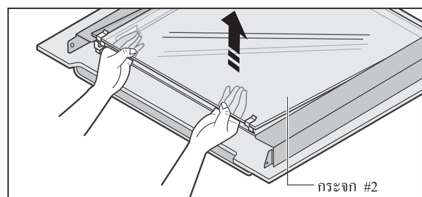




3. ถอดแผ่นกระจก #1 แผ่นด้านในออกจากประตู
4. ยกกระจก #2 ออกและถอดตัวยึดสปริงออกจากด้านบนของแผ่นกระจก







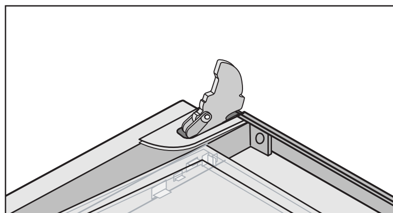
✉ ทำความสะอาดแผ่นกระจกด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

TH

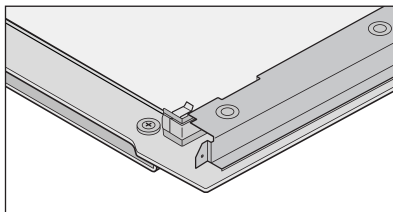
การประกอบประตู

1. ทำความสะอาดกระจกและชิ้นส่วนด้านในด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน

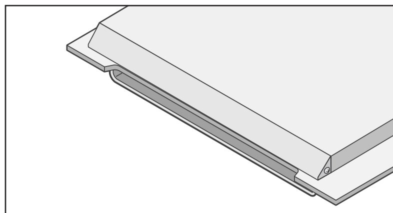
   ✉ ห้ามใช้ที่ขัด สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ขัดถู หรือผลิตภัณฑ์ขัด ใช้ฟองน้ำและน้ำยาล้างจานหรือน้ำอุ่นผสมสบู่



2. ติดตัวยึดสปริงสองตัวที่ด้านบนของกระจก #2 และวางกระจก #2 เข้าที่
3. ติดกระจก #1 กรอบประตูและที่รองรับประตู



4. ยึดสกรูสองตัวที่สองด้านของประตู

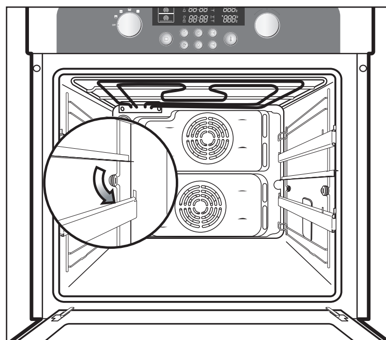


รางด้านข้าง

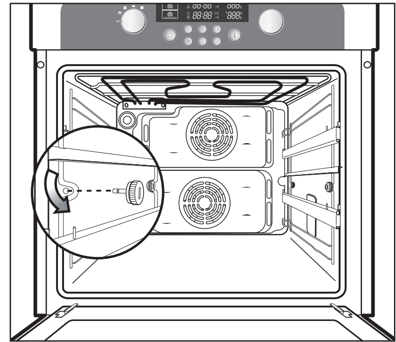
ในการทำความสะอาดภายในของเตาอบ คุณสามารถถอดรางด้านข้างออก

การถอดรางด้านข้าง

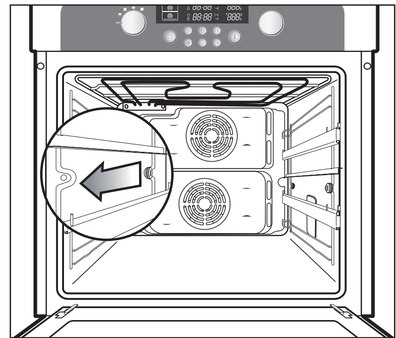
1. หมุนสกรูที่ด้านหลัง 2-3 ครั้ง โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกาเท่านั้น



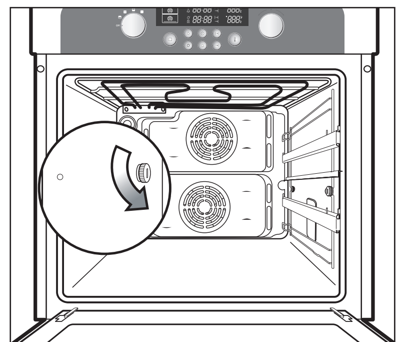
2. ถอดสกรูที่ด้านหน้าออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกาหลังจากที่รางด้านข้างอยู่ในสลัก



3. ดึงและนำรางด้านข้างออก



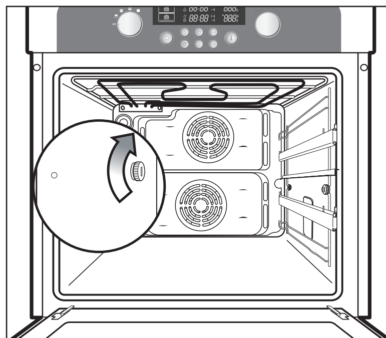
4. นำสกรูออกจากด้านหลังโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา



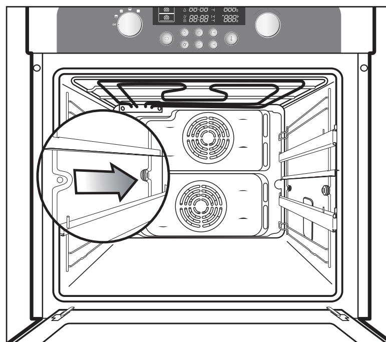
TH

การใส่รางด้านข้าง

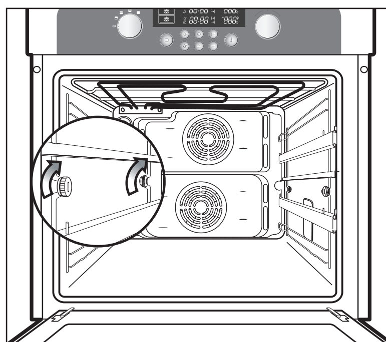
1. ใส่สกรูที่ด้านหลังและหมุนตามเข็มนาฬิกา 2-3 ครั้งเท่านั้น



2. ใส่และดันด้านหลังรูปตัว U ของรางด้านข้างเข้าหาสกรู



3. ใส่สกรูด้านหน้า และขันสกรูทั้งสองตัวให้แน่น



การทำความสะอาดและดูแลรักษา (ต่อ)

การเปลี่ยนหลอดไฟ



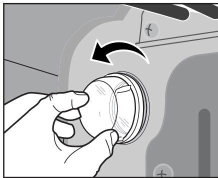
อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!
ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้:

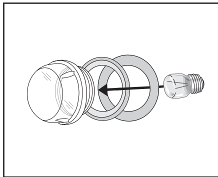
- ปิดเตาอบ
- ถอดสายไฟของเตาอบออกจากสายไฟหลัก และ
- ป้องกันหลอดไฟของเตาอบและฝาครอบแก้วโดยวางผ้าไว้ที่ด้านล่างของเตาอบ



คุณสามารถซื้อหลอดไฟได้จากศูนย์บริการของ SAMSUNG

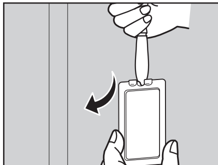
การเปลี่ยนหลอดไฟด้านหลังของเตาอบและทำความสะอาดฝาครอบแก้ว





1. ถอดฝาครอบแก้วโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
2. ถอดวงแหวนโลหะและแผ่นรอง และทำความสะอาดฝาครอบแก้ว
3. ถ้าจำเป็น ให้เปลี่ยนหลอดไฟทนความร้อนสำหรับเตาอบขนาด 20 วัตต์ 220 V, 300 ºC
4. ติดตั้งวงแหวนโลหะเข้ากับฝาครอบแก้ว
5. ใส่ฝาครอบแก้ว

การใส่หลอดไฟด้านข้างของเตาอบและทำความสะอาดฝาครอบแก้ว





1. ในการถอดฝาครอบแก้ว ให้จับด้านล่างด้วยมือข้างหนึ่ง และสอดอุปกรณ์แบน เช่น มีด ระหว่างแก้วและกรอบ และงัดฝาครอบออก
2. ถ้าจำเป็น ให้เปลี่ยนหลอดไฟฮาโลเจนด้วยหลอดไฟฮาโลเจนทนความร้อนสำหรับเตาอบ 25 ~ 40 วัตต์, 220 V, 300 ºC

เคล็ดลับ

- ใช้ผ้าเสมอเมื่อจับหลอดไฟฮาโลเจน เพื่อป้องกันน้ำมันที่นิ้วมือติดอยู่ที่พื้นผิวของหลอดไฟ

3. ใส่ฝาครอบแก้ว

TH

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

ฉันควรทำอย่างไรถ้าเตาอบไม่ร้อน

ลองดำเนินการต่อไปนี้และดูว่าสามารถแก้ไขปัญหาได้หรือไม่:

- เตาอบอาจไม่ได้เปิดอยู่ ให้เปิดสวิตช์ของเตาอบ
- อาจไม่ได้ตั้งเวลา ให้ตั้งเวลา (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)
- ตรวจสอบว่าใช้การตั้งค่าที่จำเป็นแล้วหรือไม่
- ฟิวส์ของบ้านอาจขาด หรือเบรกเกอร์ไฟฟ้าอาจทำงาน ให้เปลี่ยนฟิวส์หรือรีเซ็ตเบรกเกอร์ ถ้าเกิดขึ้นบ่อยๆ ให้ติดต่อช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาต

ฉันควรทำอย่างไร ในกรณีที่กำหนดฟังก์ชันของเตาอบแล้ว และตั้งเวลาแล้ว แต่เตาอบไม่ทำงาน

อาจมีปัญหากับการเชื่อมต่อไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้ามีรหัสข้อผิดพลาดปรากฏและเตาอบไม่ทำงาน

เกิดข้อผิดพลาดของการเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้าภายใน โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน

ฉันควรทำอย่างไรถ้าจอแสดงเวลากะพริบ

เกิดไฟฟ้าดับ ให้ตั้งเวลาใหม่ (โปรดดูหัวข้อ “การตั้งค่าเวลา”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไฟในเตาอบไม่สว่าง

ไฟของเตาอบเสียหาย ให้เปลี่ยนหลอดไฟ (โปรดดูที่หัวข้อ “การเปลี่ยนหลอดไฟ”)

ฉันควรทำอย่างไรถ้าพัดลมของเตาอบทำงานโดยที่ยังไม่ได้กำหนด

หลังจากการใช้งาน พัดลมของเตาอบจะทำงานต่อไปจนกระทั่งเตาอบเย็นลง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน ถ้าพัดลมทำงานไม่หยุดแม้ว่าเตาอบจะเย็นลงแล้วก็ตาม

TH

รหัสข้อผิดพลาดและความปลอดภัย

รหัสข้อผิดพลาดและความปลอดภัย	ฟังก์ชันทั่วไป	การแก้ไข
E-27 E-29 E-26 E-28 E-2A E-2C	**เกิดข้อผิดพลาดกับเซนเซอร์อุณหภูมิ**	**ติดต่อศูนย์บริการของ SAMSUNG ใกล้บ้าน**
S-01	**การปิดระบบเพื่อความปลอดภัย** เตาทำงานอย่างต่อเนื่อง ที่อุณหภูมิที่กำหนดเป็นเวลานาน	**ปิดเตาอบและนำอาหารออก ปล่อยให้เตาอบเย็นลงก่อนที่จะใช้งานอีกครั้ง**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06 E-0C	ข้อผิดพลาดของเตาอบอาจทำให้ประสิทธิภาพลดลง และมีผลต่อความปลอดภัย โปรดหยุดใช้เตาอบทันที	**ติดต่อศูนย์บริการของ Samsung ใกล้บ้าน**
-dE-	**ไม่มีตัวแบ่ง** **การใช้ตัวแบ่งไม่ถูกต้อง** **โปรดดูที่ 'การตั้งค่าโหมดตัวแบ่ง' (หน้า 24)**	**สำหรับโหมดการทำงานด้านบน ทวิน และด้านล่าง ควรใช้ตัวแบ่งด้วย และสำหรับการทำงานแบบเดี่ยว ควรนำตัวแบ่งออก**

ข้อมูลด้านเทคนิค

TH

BT63TDST / BT63TDFST

แหล่งพลังงาน	220V ~ 50Hz
ปริมาตร (ความจุที่ใช้งาน)	65 ลิตร
พลังงานเอาต์พุต	สูงสุด 3,300 วัตต์
น้ำหนัก	
สุทธิ	42 กก. โดยประมาณ
พร้อมบรรจุภัณฑ์	46 กก. โดยประมาณ
ขนาด (กว้าง x ลึก x สูง)	
ด้านนอก	595 x 595 x 566 มม.
ช่องของเตาอบ	440 x 365 x 405 มม.





ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซต์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232
www.samsung.com/th

เลขที่ DG68-00047L-01